

雑賀慶一さん

無洗米や金芽米の発明で一躍脚光 薬食同源のコメの価値普及を目指す

和歌山県

東洋ライス株式会社 代表取締役



電気の世界での発明王がエンジンとすれば、コメ、特に精米の世界ではこの人と言われるほど数々の発明をしてきた。五六年前、選別しにくい米粒大の石を取り除く「石抜き機」を発明したのが最初。その後、水洗いせず

に炊ける「無洗米」、玄米から白米にする過程で栄養価が高く味の良い部分を残す「金芽米」などを発明した。おいしいコメと言うと多くの人はブランド米を思い浮かべるが、精米技術でもおいしさと健康価値を生み出すことを証明した。

人生変えた石抜き機発明

——ユニークな精米技術を発明され、しかも素晴らしい業績ですね。
雑賀 コメは健康にもいいし、これほど素晴らしい食品はないと思っ

ます。ほとんどの日本人は栄養のある部分を取り除いた白米を食べていますが、私はこの部分を活用して、健康維持に役立てるべきだと思っ

ています。それが私の信念です。
日本のコメづくり技術はとても高度です。しかし私は精米技術にも磨きをかけることで、コメが元来持つおいしさに健康価値を付加した白米にすれば生活習慣病の改善にもつながることを証明したかったのです。

——ここまでの精米技術の深化には、ご苦労も多かったでしょう？

雑賀 私にとっては試行錯誤の連続でした。現場で何度も失敗を繰り返す中で、ちょっとしたひらめきやきっかけによって次第に道が開けてきました。

ただ、無洗米や金芽米の発明に関

しては、本当に必要性を感じ必死に取り組んだ結果です。「必要は発明の母」という言葉を実感します。

——ターニングポイントとなった石抜き機の発明から、まずお聞きしたいですね。

雑賀 私の実家は、精米機の販売や修理を行うディーラーで、中学校卒業後、家業に就きました。そんな折、米屋さんから「お客からコメに混入していた石をかんて歯がかけてしまった。どうしてくれるのか」という苦情で困っている」との話があり、メーカーに相談してみましたが、取り合ってくれませんでした。そこで、自分で何とかしようと一念発起したのです。

——どうやって石抜き機の発明にこぎ着けたのですか？

雑賀 昔、病弱の母親に代わり、削り

節を買いに行ったのが発想の手掛かりとなりました。走って持って帰り、削り節の箱を開けると、ふわふわした削り節は上に、硬い削り節の粒は下に沈んでいたのです。この経験を思い出し、比重の軽いコメは上に、重い石は下になるはずと、創意工夫して試作品をつくりました。

——結果はどうだったのですか？

雑賀 その試作品をまず米屋さんに持っていき、使ってみせました。米粒大の石がうそのように取れ、最初は興味を示さなかった米屋さんの表情がガラッと変わったのを今でも鮮明に覚えています。私の人生はこの時から変わったのです。

「これはいけるぞ」と、石抜き機の発表会を開いたら反響が大きく、代理店契約締結の申し入れや販売権をと、



本社で世界最高米を熟っぽく語る雑賀慶二さん

Profile
さいかいじ
一九三四年和歌山県生まれ。八三歳。四九年和歌山市立城東中学校卒業。家業の食糧加工機販売業に従事。六一年石抜き機を発明し、東洋精米機製作所を設立。六三年一般財団法人雑賀技術研究所を創設。八五年東洋精米機製作所を株式会社化。二〇〇五年トヨーライス株式会社設立。二三年に二社を統合して東洋ライス株式会社を設立し、代表取締役社長に就任。

Data
東洋ライス株式会社
和歌山県和歌山市と東京都中央区の二本社制。資本金一億円。社長は雑賀慶二。金華米など良質米の機能性や無洗米の製造販売事業、コメの受託加工事業、総合食品加工機器や農業機器の技術開発および製造販売事業に取り組む。一五年、第二四回「地球環境大賞 環境大臣賞」受賞。一六年「世界最高米」がギネス世界記録認定。年商八二億円、社員一七〇人。

無洗米できれいな海に

ただ社会に貢献したいだけでなく、もうけようという発想は一切ありません。

——コメをといでから炊く、という常識を打ち破った無洗米の発明は本当に驚きでした。

雑賀 二〇年ぶりに妻と淡路島へ行くとうと瀬戸内海に出た際、船上から見る海が土色になっていて水質汚染のひどさに驚きました。仕事柄、コメのとき汁も関係しているのかもしれないと思い、無洗米の開発に着手しました。

私はまずコメを洗って瞬時に乾かす無洗米機を発明しました。排出されるとき汁はまとめて汚水処理をすれば環境保全につながるし、商品の出来栄もよかったのですが、とき汁に含まれるリンやチッソを取り除くことができないことが判明しました。そこで、製造工程でとき汁を出さない現在の製法の開発に切り替えたのです。

——成功に至ったきっかけは？

雑賀 たまたま、服に付いたガムを取る時に、別のガムで一緒に剥がすと簡単に取れることがヒントになりました。その手法を応用して白米をステンレスの筒の中で高速攪拌したら、何と筒内で肌糠（白米の表面に残っている粘性の強い糠）が筒の壁面に付着して、コメから剥がれたのです。水や添

加物を一切使わずに肌糠を取り除くことができる無洗米機が完成しました。やり遂げた達成感は大きかったですが、さらにうれしかったのは、取り除いた肌糠を家畜の飼料や野菜栽培の有機肥料に活用できたことです。

——と言いますと？

雑賀 無洗米づくりのために取り出した肌糠は栄養分があるので、野菜などの肥料にできるはずと考えました。実験を踏まえ最終的に有機肥料「米の精」という形で製品化し販売しました。そうしたら有機野菜生産農家から、土に入れると微生物活性化の起爆剤になって土自体がフカフカして、土壌改良につながると喜ばれたのです。

また、大手の生協からは生産農家向け肥料や飼料の形で積極的に導入し環境保全につなげていこうと提案があり、連携協定に至りました。それが循環型農業への一歩となり、新たな自信となりました。

糠は米偏に健康の康と書く

——二〇一五年に無洗米によるコメとき汁公害防止・二酸化炭素排出削減が評価され、第二四回「地球環境大賞 環境大臣賞」を受賞されたとか。うれしい話ですね。

雑賀 瀬戸内海の海の汚れを見て、コメのとき汁排出が水質汚染につなが

ているとアクションを起こしたことが評価され、大変うれしかったです。

——無洗米と並んで世に知られるようになった金芽米の発明についても、お聞きしたいですね。

雑賀 実は、金芽米に取り組みきっかけがいくつかありました。私は漢字の由来に興味があり、「米」偏に健康の「康」と書くと「糠」に、「一方で「米」に白米の「白」を写くと「粕」になることに気がきました。これはつまり「糠」には健康に良い成分が含まれていて、玄米からそれを取り除いた後の白米は粕であることを意味すると考えたのです。

そして、東北大学農学部の星川清親教授が糠の一部の亜糊粉層あこはんそうという部分にコメのうま味成分があるという研究成果を発表したのに着目しました。さらに私が研究したところ、腸内善玉菌を増やすオリゴ糖などの健康物質や、免疫力をグンと高めるLPS（リポポリサッカライド）などの薬効機能があることが分かったのです。私は、それらを残せる精米技術を開発しようと決意しました。

金芽米発明まで四〇年間

——でも、糠と白米部分の間の亜糊粉層の厚さが〇・〇一ミリの薄さのため、精米段階で白米と一緒に残すのに困難を極めたとか？

雑賀 実はそうなのです。精米機に玄米を入れ精米ロールを回す際に、た

またmV字型の突起部分の角度を四五度から二六七度に広げてみたら、糠が取れて亜糊粉層だけが残ったのです。

さらに改良を重ね、構想から完成までに実に四〇年かかりました。

——金芽米というネーミングの由来は？

雑賀 胚芽の基底部分が金色に見えることから金芽米と名付けました。

——ブランド米と金芽米が市場で競合するかと思っていたら、むしろ補完し合っているとか？

雑賀 加工の仕方では金芽米ができるので、金芽米の元になる原料米は、どんなコメでも全く競合しません。むしろ亜糊粉層を精米で残せること、しかも無洗米で付加価値が付くため、コメの消費拡大につながると思います。

——二〇一五年に「金芽ロウカット玄米」というコメも発明された？

雑賀 金芽米から一〇年後の発明で、これも加工技術の成果です。玄米の表面にある蠟ろうの部分等を均等にカットした新しい玄米です。しかも、白米に近い食感で、玄米にもともと含まれる食物繊維やビタミンなどが全て活かされています。

このコメにも実はうれしい話がある

ります。

——と言いますと？

雑賀 JAしまねなどで生産された玄米を使って金芽ロウカット玄米に加工し海外へ輸出しているのですが、一七年四月にシンガポール政府が安全で健康に良いと認めた食品に付与する「ヘルシアチョイス」マークを取得できたのです。日本の厚生労働省のような政府機関が薬効機能を評価、政府認定証明を出してくれた、というわけです。

おかげで、シンガポールで三割近くの出産する有名私立病院の病院食に使われることになりました。また、日本でも東京衛生病院などで妊婦向けの食事に活用されており、高評価を得ていることは誇りです。

——雑賀さんの持論ともいえる「薬食同源」につながりますね。

雑賀 古来コメは「コウベイ」という生薬として漢方薬に配合されていたそうです。コメの亜糊粉層などには薬効も含めて素晴らしい健康成分があり、精米技術でそれらを活かせば、コメは文字通り薬食同源です。

世界の人たちの健康にコメの加工で貢献したいと思っています。

ギネスで世界にアピール

——世界一高額の「世界最高米」と銘

打って、ギネスブックの世界記録に挑戦したら、認められたそうですね。

雑賀 日本のコメ、特に金芽米など、おいしくて健康にも良いコメを世界にアピールするにはギネスブックに認定してもらうことだと考えました。高価格ですが、味も健康にも良いので、世界最高米と名付けました。

「米・食味分析鑑定コンクール・国際大会」で金賞などを受賞した原料から私たちの独自の基準により選別し、「生命力選別」熟成「金芽精米」「ブレンド」「無洗米」といった技術を駆使してつくりました。

一キログラム当たり一万二三四円の高値でしたが、二〇一六年七月に認められました。

この成果は、日本のコメ農家の方々の生産意欲の向上にもつながると思います。

——国際的な第三者機関の品質評価を得て、国際的なアピールも重要？

雑賀 実は、私たちの精米工場はオランダの食品安全認証財団「FSSC」から最近、安全マネージメントの認証を得ました。国内の棚田で生産した無農薬米をベースにした金芽米が国際的な第三者評価によって、東京五輪の食材にも活用されることを期待しています。

(経済ジャーナリスト 牧野義司)



信頼の有機JASで取引拡大

歴史ある神社仏閣が点在する奈良県宇陀市で、有限会社山口農園は葉物野菜を中心に有機で生産、販売している。経営面で環境配慮型農業へのこだわりを見せる一方、有機農業の経営人材を育成するため有機農業専門スクールの運営や、「グッドジョブボックス」というユニークな社内人材育成制度を展開するなど興味深い取り組みを行っている。

「うちの会社では、野菜も人も育てています」。そう語るのは、代表取締役の山口貴義さん(四五歳)だ。

山口家は一〇〇年以上続く農家だ。一九五〇年代前半に先代が農業を継いだ頃にはすでに農業を一切使わない、環境に配慮した農法に取り組んでおり、二〇〇〇年に有機JAS認定を受けた。一九九八年に婿入りした山口さんは二〇〇五年の法人設立を機に脱サラし、就農した。そして、営農を続ける中で「自分子どもにも安心して食べさせることができる野菜を生産したい」との想いを強めていったという。

現在は、連作障害を避けつつミズナ、コマツナ、ホウレンソウなど常時一〇種類ほどの葉物野菜や、ミン

経営紹介

先代から有機にこだわり 野菜も人も後継者も育てる



「有機にこだわることで地域活性化に貢献したい」と笑顔で話す



奈良県宇陀市
有限会社山口農園
代表取締役 山口 貴義

設立 ● 2005年3月
資本金 ● 300万円
事業内容 ● ミズナ、コマツナ、ホウレンソウなどの有機での生産、販売など
URL ● <http://www.yamaguchi-nouen.com/>

トやローズマリーなどのハーブを生産している。有機栽培のローリエや、地域伝統野菜の「大和まな」などは希少価値が高く取引先から重宝されている。これら希少な農産物とともに他の野菜の注文を受けることも多いという。

また、山口さんは、独立就農者と連携して山口農園グループを結成し、品目、数量、納期など取引先からのさまざまな要望に機動的に対応する体制を構築している。その結果、有機にこだわる外食企業や小売店などの取引が増え、取引先は七〇先超まで拡大。比例して年々、売り上げも伸長した。

一人でも多くの独立就農者を

経営規模が大きくなると、マネジメントに苦慮するケースが多くなる。しかし山口さんは以前より人材育成に注力しており、公共職業訓練の対象となる「オーガニックアグリスクールNARRA」を運営している。農業法人を母体とする公共職業訓練で、しかも有機農業人材を育てるスクールは、全国でも珍しい。

ハローワークと連携しており雇用保険受給資格者は雇用保険を、それ以外の人も一定の要件を満た

せば職業訓練受講給付金を受給しながら、生活に不安を抱かずに農業経営を学べるのがスクールの特徴だ。寮も完備しているの、遠方からの受け入れも可能だ、と言う。

スクール生は、半年間で有機農業の栽培管理から生産計画、販売方法、資金管理、農業資材など、周辺業界の知識も含めて農業経営に関する実践的かつ幅広い研修を受け、就農を目指す。卒業後に山口農園の従業員になることも可能。「農地の一区画の栽培管理を任せるなど、一〜二年ほどさらに実践的な経験を積んでもらいます」と山口さんは語る。

晴れて独立する際は、任せてきた農地をそのまま預けることが多く、新たに農地を借りた場合に通常三年かかる有機JAS認定への転換期間が不要となる。加えて、希望があれば山口農園グループとして出荷するため販路の心配もない。

さらに、山口さんが生産資材の取引先も紹介するため、初めから山口農園と同じ価格での取引が可能となり、コスト低減にもつながる。就農一年目から有機栽培の生産管理に集中できる環境が整っている。

また、経営面以外でもメリットは

大きい。例えば、新規就農者が直面する課題として地域との関係構築が挙げられるが、山口農園の卒業生というだけで近隣住民からの信頼が得やすいという。

これは、山口農園が自社農地の適正管理だけでなく、周辺農地の草刈りなども率先して行っていることや、地域行事にも積極的に参加してきた結果であり、地域から厚い信頼を得ている証拠だ。

これまで七年間で約二〇〇人のスクール生を受け入れ、そのうち地域で就農し山口農園グループに加わったのは一〇人を超える。慣行栽培に切り替えたり、農業をやめた人も多く、山口さんは「有機栽培は雑草や害虫との闘いです。草刈りに明け暮れる作業は、生半可なモチベーションでは続きません」と言う。

それでも山口さんがスクールを続けるのは、担い手の高齢化が進みこのままでは地域農業が衰退し、ひいては地域全体が沈んでしまうことを危惧するからだ。

「自分でできることは、一人でも新規就農者を増やして地域を元気にすることです」と山口さん。

やる気を引き出す人材育成

社内で取り組む人材育成制度も

ユニークだ。例えば、月に一度業務の改善提案とそれを議論する場として、「一般社員会議」が開催される。会議名の通り山口さんほか役員は一切参加せず、従業員だけの会議だ。前回の会議では、「取引先からのクレームをホワイトボードに書いて社内ですぐに情報共有し、再発防止を図る」との提案があったという。

クレーム対応はネガティブなイメージで、ましてや自分のミスから発生したクレームなどは上司に報告するだけでも億劫な気持ちになる。それを再発防止のためとはいえ積極的に人目に付くところに公開するのは、勇気のいることだ。その内容もさることながら、ここで最も重要なポイントは、これが社長指示によるトップダウンではなく、従業員からのボトムアップで提案されたことにある。

「従業員に対してすべきことを与えるのではなく、することができ環境を与える」ことが重要だと山口さんは言う。その結果「この提案のように、従業員が全体最適のために自ら考えて行動するようになりました」

さらに独創的なのは、「グッドジョブボックス」だ。人の良いところ

や良い行動を、紙に書いて事務所内に設置されているグッドジョブボックスに入れるという取り組みだ。グッドジョブはささいなことでもいい。例えば、「Aさんが来客者の靴をきれいにそろえていた」や「Bさんの電話対応が丁寧だった」などだ。

この取り組みにより社員は周囲のグッドジョブに注意を払うことになり、それは自らの行動を振り返るきっかけにもなる。また社員同士がお互いに良い点を認め合うことで社内の雰囲気も良くなり、モチベーションの向上も期待できるという。「得票数に応じて半期に一度表彰も行います」と話す山口さんの表情も明るい。

常に地域貢献を意識している山口さんだが、取引先からの安定供給のオーダーに答えようと有機栽培の産地リレー体制の構築を経営課題にしている。「そのためには有機栽培を志す担い手の育成が重要です」

社内外の人材育成と独立就農者との連携強化により組織力を向上させ、さらなる安定生産を目指すこと、また担い手の増加による地域活性化を見据える山口さんのチャレンジは続く。

(情報企画部 清村真仁)

